Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Esercito svizzero

Regolamento 60.002 i

Sistemi di cucina

(sist cuc)

Valevole dal 01.01.2009

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Esercito svizzero

Regolamento 60.002 i

Sistemi di cucina

(sist cuc)

Valevole dal 01.01.2009

Distribuzione

Esemplari personali

- Cuoco di truppa
- Cuoco di distaccamento
- Capocucina
- Furiere
- Quartiermastro
- Ispettori delle derrate alimentari dell'esercito
- Responsabile del centro di sussistenza
- Cdt cp
- Insegnanti del cdo Cfo capocuc, Cfo suff sup, SU log

Esemplari del comando

- Bat/gr S 4
- Cdo reg ter
- Cdo br
- Cdo FOA
- Cdo pz armi
- Cdo scuole
- ISQ

Esemplari dell'amministrazione

- Subord dir CEs
- BLEs, Cond log
- BLEs, centri log
- BLEs, centri infra

Entrata in vigore

Regolamento 60.002 i

Sistemi di cucina

del 01.01.2009

emanato in virtù dell'articolo 10 dell'ordinanza del 07.03.2003 sull'organizzazione del Dipartimento federale della difesa, della protezione della popolazione e dello sport (OOrg-DDPS).

Il presente regolamento entra in vigore il 01.01.2009.

Alla data dell'entrata in vigore vengono abrogate tutte le prescrizioni divergenti.

Il capo della Base logistica dell'esercito

Sommaria

Pagina

1 In generale ... 1
1.1 Campi d'applicazione ... 1
1.2 Definizione e posizionamento ... 2
1.3 Principio ... 2
1.4 Mezzi ... 2
1.5 Pianificazione ... 9
1.6 Igiene ... 9

2 Fornellino d'emergenza ... 10
2.1 Descrizione ... 10
2.2 Funzioni e responsabilità ... 10
2.3 Mezzi ... 10
2.4 Utilizzo ... 11
2.5 Manutenzione ... 13
2.6 Sicurezza ... 13

3 Gamella ... 14
3.1 Descrizione ... 14
3.2 Funzioni e responsabilità ... 14
3.3 Mezzi ... 14
3.4 Utilizzo ... 15
3.5 Manutenzione ... 19
3.6 Sicurezza ... 20

4 Cucina di distaccamento ... 21
4.1 Descrizione ... 21
4.2 Funzioni e responsabilità ... 21
4.3 Mezzi ... 21
4.4 Utilizzo ... 24
4.5 Manutenzione ... 26
4.6 Sicurezza ... 26

5 Attrezzatura della cucina di sezione ... 27
5.1 Descrizione ... 27
5.2 Funzioni e responsabilità ... 27
5.3 Mezzi ... 28
5.4 Utilizzo ... 28
5.5 Manutenzione ... 30
5.6 Sicurezza ... 33

6 Cucine stazionarie ... 34
6.1 Monocucine e policucine ... 34
6.1.1 Descrizione ... 34
6.1.2 Funzioni e responsabilità ... 35
6.1.3 Mezzi ... 35
6.1.4 Utilizzo ... 36
6.2 Cucina comunale ... 36
6.2.1 Descrizione ... 36
6.2.2 Funzioni e responsabilità ... 36
6.2.3 Mezzi ... 37
6.2.4 Utilizzo ... 38
6.3 Centro di sussistenza ... 39
6.3.1 Descrizione ... 39
6.3.2 Funzioni e responsabilità ... 39
6.3.3 Mezzi ... 39
6.3.4 Utilizzo ... 39
6.4 Manutenzione ... 39
6.5 Sicurezza ... 45
6.5.1 Utilizzo degli apparecchi di cottura ... 45
6.5.2 Lavori con carburanti ... 45
6.5.3 Cucine con alimentazione a gas ... 46
6.5.4 Cucinare con fuoco alimentato a legna ... 46
6.5.5 Norme per i lavori pratici ... 48
6.5.6 Frittura ... 48
6.5.7 Prodotti detergenti ... 48

7 Sistema mobile di sussistenza ... 50
7.1 Descrizione ... 50
7.2 Funzioni e responsabilità ... 50
7.3 Mezzi ... 50
7.4 Utilizzo ... 51
7.4.1 Realizzazione della prontezza all'impiego ... 51
7.4.2 Spazio disponibile ... 52
7.4.3 Infrastruttura ... 54
7.4.4 Uso ... 55
7.4.5 Cucina di battaglione ... 56
7.5 Manutenzione ... 57
7.6 Sicurezza ... 57

8 Assortimento per la distribuzione delle vivande ... 58
8.1 Descrizione ... 58
8.2 Funzioni e responsabilità ... 58

8.3 Mezzi 59
8.4 Utilizzo 60
8.4.1 Casse termiche (con carica frontale o dall'alto): 60
8.4.2 Contenitori per bevande 60
8.4.3 Cassa del materiale di distribuzione delle vivande 60
8.5 Manutenzione 61
8.5.1 Casse termiche (con carica frontale o dall'alto): 61
8.5.2 Contenitori per bevande 62
8.5.3 Cassa di lavaggio 63
8.6 Sicurezza 63

9 Assortimento per l'acqua potabile 64
9.1 Descrizione 64
9.2 Funzioni e responsabilità 64
9.3 Mezzi 64
9.4 Utilizzo 65
9.4.1 Sacco dell'acqua 65
9.4.2 Serbatoio pieghevole 1000 l 66
9.4.3 Assortimento di tubi per l'acqua potabile 67
9.4.4 Assortimento di tubi per le acque di scarico 67
9.4.5 Pompa per le acque di scarico 68
9.4.6 Pompa dell'acqua 68
9.4.7 Raccordi per l'assortimento di tubi 69
9.4.8 Posto di distribuzione dell'acqua 69
9.4.9 Impianto di preparazione dell'acqua potabile 70
9.4.10 Pompa a immersione 70
9.4.11 Assortimento di tubi per l'acqua non preparata 71
9.5 Manutenzione 71
9.5.1 Sacco dell'acqua 71
9.5.2 Serbatoio pieghevole 1000 l 71
9.5.3 Assortimento di tubi per l'acqua potabile 71
9.5.4 Assortimento di tubi per le acque di scarico 72
9.5.5 Pompa per le acque di scarico 72
9.5.6 Pompa dell'acqua 72
9.5.7 Impianto di preparazione dell'acqua potabile 72
9.5.8 Pompa a immersione 72
9.5.9 Assortimento di tubi per l'acqua non preparata 72
9.5.10 Rappresentazione schematica della situazione ordinaria 73
9.5.11 Rappresentazione schematica della situazione particolare e straordinaria 74
9.5.12 Rappresentazione schematica della situazione d'emergenza . 75
9.6 Sicurezza 76

10 Contenitori refrigeranti 77
10.1 Descrizione 77
10.2 Funzioni e responsabilità 77
10.3 Mezzi 77
10.4 Utilizzo 77
10.5 Manutenzione 78
10.6 Sicurezza 79

1 In generale

1.1 Campi d'applicazione

100 Il regolamento «Sistemi di cucina» costituisce la base per l'organizzazione e la condotta unitarie dei diversi sistemi di cucina di tutte le unità e di tutti i corpi di truppa nell'esercito.

Descrive i diversi tipi di cucine e di installazioni che la truppa ha a disposizione per garantire la sussistenza secondo il fabbisogno. I funzionari responsabili della sussistenza devono adottare la variante che meglio soddisfa le loro necessità.

Descrive inoltre i compiti derivanti dai diversi sistemi di cucina e dalle diverse installazioni, disciplina le responsabilità e definisce la relativa organizzazione. Per poter organizzare accuratamente il lavoro è indispensabile scegliere il sistema di cucina giusto e l'installazione appropriata.

Descrizione	Fornellino d'emergenza	Gamella	Attrezzatura della cucina di distaccamento	Attrezzatura della cucina di sezione	Cucine permanenti	Sistema mobile di sussistenza	Assortimento per la distribuzione delle vivande	Assortimento per l'acqua potabile	Contenitori refrigeranti
Responsabilità									
Mezzi									
Utilizzo									
Manutenzione									
Sicurezza									

Struttura del regolamento

101 I regolamenti «Ordinario di truppa» «Sistemi di cucina» e «Ricettario di cucina» si completano reciprocamente nell'ambito del processo della sussistenza. Vista la sua complessità, l'utilizzo del sistema mobile di sussistenza é spiegato in un regolamento separato.

1.2 Definizione e posizionamento

102 Il regolamento «Sistemi di cucina» descrive tutti i mezzi di preparazione dal livello di soldato fino al battaglione. Il regolamento è integrato dalle relative istruzioni o dai manuali d'esercizio dei sistemi.

1.3 Principio

103 La sussistenza deve essere garantita il più a lungo possibile da installazioni stazionarie. Ciò riguarda anche il rifornimento delle truppe al di fuori del luogo di preparazione. Anche ai fini della sicurezza delle derrate alimentari, la preparazione in condizioni da campo deve essere limitata al minimo indispensabile.

1.4 Mezzi

104 Gli assortimenti di materiale per il servizio di sussistenza sono composti secondo un sistema modulare. Ogni unità è equipaggiata con materiale di cucina, che serve per preparare, mantenere in caldo, trasportare e distribuire la sussistenza. Tale materiale completa l'infrastruttura già esistente o completa le eventuali carenze.

Il materiale per la distribuzione delle vivande viene assegnato a seconda delle dimensioni dell'unità.

105 **Assortimento relativo all’attrezzatura della cucina di distaccamento**

Assegnazione: secondo la lista di distribuzione o in base alla necessità

Capitolo 4

Assortimento dell’attrezzatura della cucina di distaccamento

Quantità	Denominazione	Numero SAP
1	Attrezzatura della cucina di distaccamento 08	2549.9404
1	Brentino termico 20 l con diversi scomparti	2115.1755

106 **Attrezzatura della cucina di sezione**

Assegnazione: 1 assortimento per unità

Capitolo 5

Cucina di sezione

Quantità	Denominazione	Numero SAP
1	Bruciatore universale Kärcher in cassa	2543.6484
2	Cassa di cottura isolata	2543.7353
1	Tagliere/asse di pacchettaggio	2115.1938
1	Cassa termica con carica dall'alto	2541.1275 dall'assortimento per la distribuzione delle vivande
2	Contenitore per bevande con coperchio	2541.0572 dall'assortimento per la distribuzione delle vivande
1	Materiale per la distribuzione delle vivande in cassa	2544.7756 dall'assortimento per la distribuzione delle vivande
1	Materiale per il servizio di parco per le cucine d'unità	2115.3487
1	Tanica di carburante (diesel)	Dalla dotazione dell'unità

107 **Assortimento per il servizio di sussistenza dell'unità**

Assegnazione: 1 assortimento per unità

Capitolo 6.2.3

Assortimento unità

Quantità	Denominazione	Numero SAP
1	Contenitore refrigerante, sistema di refrigerazione mobile per vivande	2532.9455
2	Brentino termico 20 l, con diversi scomparti	2115.1755
1	Tagliere/asse di pacchettaggio	2115.1938
1	Materiale per il servizio di parco per le cucine d'unità	2115.3487
1	Cassa per cucine d'unità 73	2115.3468
1	Cassa per la carne	2115.1927
50	Fodera esterna per sacchi dell'acqua 20 l	2538.0358
100	Fodera interna per sacchi dell'acqua 20 l	2538.0356
2	Cassa in alluminio per viveri	2117.0495
1	Guanti in vinile, 100 pezzi	2118.3780
50	Strofinaccio misto lino	2115.1200
50	Giacca da lavoro 90 bianca in diverse taglie	2538.4014
30	Grembiule da cucina misto lino	2118.2533

108 **Sistema mobile di sussistenza (SMS)**

Assegnazione: in base alla necessità

Capitolo 7

Sistema mobile di sussistenza

Quantità	Denominazione	Numero SAP
1	Cucina su rimorchio, sistema mobile di sussistenza	2533.1527
1	Contenitore scarrabile (WABRB) per il materiale, sistema mobile di sussistenza	2537.3941

109 **Assortimento per la distribuzione delle vivande**

Assegnazione: 1 assortimento ogni 40 militari

Capitolo 8

Assortimento per la distribuzione delle vivande

Quantità	Denominazione	Numero SAP
1	Cassa termica con carica frontale	2541.1283
2	Cassa termica con carica dall'alto	2541.1275
2	Contenitore per bevande con coperchio	2541.0572
1	Materiale per la distribuzione delle vivande in cassa	2544.7756
2	Cassa di lavaggio con coperchio ribaltabile	2544.9745

110 **Impianto di preparazione dell'acqua potabile per acqua dolce**

Assegnazione: secondo ordine dello Stato maggiore di condotta dell'esercito

Capitolo 9

111 **Impianto di preparazione dell'acqua potabile per acqua salata**

Assegnazione: solo per impieghi all'estero

Impianto di preparazione dell'acqua potabile piccolo (per acqua dolce)

112 L'applicazione dei suddetti assortimenti è descritta nei capitoli che seguono.

Il processo di ritiro, immagazzinamento e restituzione del materiale è disciplinato nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

1.5 Pianificazione

113 Il fabbisogno di assortimenti per il servizio di sussistenza va definito in occasione dell'accordo logistico (RAB/RAG/RAS). Successivamente la BLEs accerta la disponibilità.

In occasione dell'accordo logistico (RAU) viene comunicata la disponibilità, sulla cui base è possibile ordinare gli assortimenti.

114 Gli assortimenti sono consegnati alla truppa in stato di prontezza di base.

La truppa deve eseguire il controllo della completezza e del funzionamento su tutti gli assortimenti e realizzare la prontezza all'impiego.

115 La truppa esegue il RIDIMA sugli assortimenti puliti (privi di alimenti) presso il centro logistico secondo le istruzioni della BLEs.

Per ogni SMS con 1 capocucina e 6 militari (di cui 3 cuochi di truppa), il RIDIMA richiede circa 8 ore (valore indicativo).

1.6 Igiene

116 Per tutti i sistemi di cucina e gli assortimenti si applicano le prescrizioni del regolamento 60.001 «Ordinario della truppa» e del regolamento 60.006 «Ricettario di cucina» relative all'igiene e alla sicurezza delle derrate alimentari.

2 Fornellino d'emergenza

2.1 Descrizione

200 Il fornellino d'emergenza 71 consente di prepararsi individualmente bevande e pasti caldi indipendentemente dall'infrastruttura e dal rifornimento.

Il contenuto di un fornellino d'emergenza è sufficiente per preparare 3 pasti (durata di combustione: ca. 45 minuti).

2.2 Funzioni e responsabilità

201 In linea di principio, ogni militare è personalmente responsabile della disponibilità del fornellino d'emergenza ritirato.

Il comandante tattico (cdt U, caposezione o capogruppo) può ordinare la data e la durata della preparazione della sussistenza.

La responsabilità della preparazione della sussistenza è disciplinata nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

Al responsabile del materiale dell'unità (di regola sgtm capo) compete, se necessario, l'approntamento della riserva di gel da ardere durante il ristabilimento.

2.3 Mezzi

202 Il fornellino d'emergenza è costituito da una scatola contenente il combustibile (alcol solidificato), da un coperchio, da un anello portante e da fiammiferi. Può essere utilizzato più volte e deve essere ricaricato in occasione del ristabilimento.

Fornellino d'emergenza 71

Insieme ai fornellini d'emergenza, nel centro logistico può essere ritirato anche un contenitore con la riserva di gel da ardere.

Contenitore con la riserva di gel da ardere

2.4 Utilizzo

203 Il fornellino d'emergenza può essere usato anche in locali e rifugi abbastanza aerati. Occorre osservare le consuete misure precauzionali concernenti il pericolo d'incendio. Il fornellino d'emergenza deve inoltre essere collocato su una base ignifuga.

204 In linea di principio, si distinguono 3 varianti per la preparazione di pasti e bevande:

[1] Fornellino d'emergenza con bicchiere abbinato alla fiaschetta
Per preparare bevande calde (tè, cioccolata, caffè) e minestre.

Preparazione di bevande calde e minestre

[2] Fornellino d'emergenza con gamella
Per riscaldare pasti pronti a bagnomaria.

Preparazione di piatti pronti

[3] Fornellino d'emergenza con menu in scatola
Per scaldare pasti pronti direttamente nella scatola.

Preparazione di menu in scatola

205 Se si utilizza il fornellino d'emergenza per riscaldare menu in scatola, il coperchio della scatola deve essere piegato come nell'immagine per evitare ustioni alle mani.

Collocando i fornellini d'emergenza il più possibile vicini quando un gruppo riscalda i menu in scatola, si può economizzare combustibile.

Per spegnere il fornellino d'emergenza occorre usare il coperchio del fornellino (spostare l'anello portante).

2.5 Manutenzione

206 Dopo l'uso, il fornellino d'emergenza deve essere pulito esternamente e riempito di nuovo in occasione del ristabilimento.

Bisogna evitare di conservare il fornellino d'emergenza nella gamella, sia per motivi di igiene che per impedire la trasmissione di sapori.

2.6 Sicurezza

207 Occorre tenere conto delle generali misure precauzionali relative alla prevenzione degli incendi. Va inoltre garantita una buona aerazione del locale di cottura.

3 Gamella

3.1 Descrizione

300 La gamella serve per ritirare la sussistenza e per preparare pasti e bevande in condizioni da campo.

Per i gruppi e fino alle unità, la sussistenza é ritirata a partire dal percorso di distribuzione.

3.2 Funzioni e responsabilità

301 In linea di principio, ogni militare è personalmente responsabile della disponibilità e della pulizia della gamella ricevuta.

Il comandante tattico (cdt U, caposezione o capogruppo) può ordinare la data e la durata della preparazione della sussistenza e l'orario dei pasti.

La responsabilità dell'approntamento della sussistenza è disciplinata nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

Al responsabile del materiale dell'unità (di regola sgtm capo) compete l'approntamento del materiale di pulizia durante il ristabilimento.

3.3 Mezzi

302 La gamella è costituita dai seguenti elementi:

- coperchio 6.5 dl con impugnatura pieghevole;
- inserto 5 dl;
- gamella 2 l con impugnatura ad arco.

Gamella con posate e coltellino tascabile

La gamella è completata dalle posate (forchetta e cucchiaio) e dal coltellino tascabile.

303 Per preparare vivande e bevande in condizioni da campo occorre utilizzare la gamella con il fornellino d'emergenza oppure prevedere una cottura all'aperto su focolari suddividendosi in gruppi.

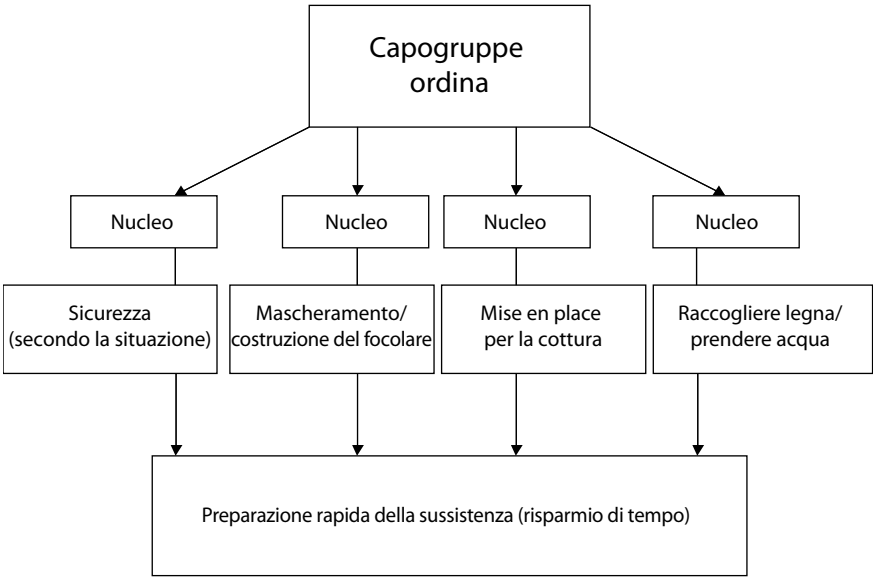
3.4 Utilizzo

304 Qui di seguito sono descritte le diverse possibilità per preparare la sussistenza su focolari suddividendosi in gruppi.

Esempio di pianificazione di un esercizio di cottura all'aperto:

Svolgimento cronologico	**Responsabile**
Ordine per l'esercizio di cottura	Cdt cp
Ricognizione del posto di cottura	Fur
Pianificazione della sussistenza	Fur/capocuc
Determinazione dell'effettivo dei gruppi	Sgtm capo
Acquisto degli alimenti	Fur
Acquisto del materiale (sacchi della spazzatura, materiale di pulizia, materiale combustibile)	Sgtm capo/capocuc
Preparazione degli alimenti e dell'acqua potabile	Capocuc
Imballaggio degli alimenti per i vari gruppi (sale, spezie, materia grassa)	Capocuc
Allestimento di un posto di cottura adeguato	Capocuc
Dimostrazione per i capigruppo (indicazioni per la protezione dell'ambiente e della natura)	Capocuc
Cottura nel gruppo	Capogr
Giro di controllo e appoggio	Fur/capocuc

305 La ripartizione del lavoro nel gruppo secondo il seguente schema si è rivelata efficace.



Ripartizione del lavoro

306 Istruzioni concernenti la costruzione dei focolari:

- evitare danni a colture e proprietà (p. es. pericolo d'incendio);
- collocare il focolare ad almeno 2 metri dall'albero più vicino. Evitare boschi giovani e sottoboschi;
- il focolare deve essere adattato alla conformazione del terreno e al genere di suolo (sassoso o friabile);
- la grandezza del focolare è determinata dall'ingombro delle gamelle necessarie;
- per ottenere uno sfruttamento ottimale del calore, le gamelle devono essere collocate appese nel punto più profondo possibile della buca;
- rivolgere l'apertura del focolare in direzione del vento;
- ricoprire il fondo della buca con sassi (protezione dall'acqua).

Il genere e la grandezza del focolare dipendono:

- dall'effettivo del gruppo;
- dall'ubicazione (possibilità di mascheramento);
- dal genere di suolo;
- dal tempo a disposizione;
- dal menu.

307 Possibili focolari

Focolare in trincea

Focolare in blocco in montagna

Focolare in blocco nel bosco

308 Consigli pratici concernenti il fuoco di legna:

accensione: mettere carta spiegazzata nel focolare e coprirla con rami fini di abete o legna spaccata finemente – accendere;

mezzi ausiliari: in caso di tempo umido, usare un po' di combustibile del fornellino d'emergenza per accendere il fuoco;

legna bagnata: disporla in prossimità del focolare affinché si asciughi e, dopo poco tempo, bruci meglio;

spegnimento: se non c'è più bisogno del focolare, il fuoco (brace) deve essere spento, il terreno deve essere spianato e il posto riassettato.

309 La mise en place è eseguita in forma improvvisata. Nonostante la situazione difficile, occorre prestare la dovuta attenzione all'igiene. Gli alimenti vengono preparati su una superficie di lavoro improvvisata o su un telo di tenda. Oltre agli alimenti, occorre preparare degli utensili improvvisati per arrostire e mescolare gli alimenti in base al menu.

Mise en place con gli appositi utensili

Il fuoco sarà acceso soltanto dopo che è stata completata la mise en place.

3.5 Manutenzione

310 La pulizia della gamella e delle sue componenti è effettuata in condizioni da campo dopo la preparazione del pasto e una volta consumata la sussistenza.

Durante il ristabilimento occorre prevedere una quantità sufficiente di sapone e di acqua di risciacquo al fine di garantire una pulizia accurata.

311 I controlli da parte dei superiori sono indispensabili per garantire l'igiene e devono essere eseguiti dopo ogni pulizia.

312 La gamella e le posate devono essere consegnate secondo la figura riportata qui sotto. Tale metodo consente di evitare che le stoviglie urtino tra loro durante il trasporto.

Sistemazione della gamella

3.6 Sicurezza

313 Per evitare danni a proprietà e colture, come pure al fine di impedire incendi striscianti, occorre rispettare una distanza di almeno 2 metri dagli alberi più vicini. Vanno evitati i suoli molto ricchi di radici.

Dopo la cottura, è necessario spegnere completamente con acqua sia il fuoco che la brace, spianare il focolare e riassettare il posto.

È vietato nascondere i resti di cibo nel suolo boschivo. Tali resti devono essere smaltiti insieme agli altri rifiuti.

4 Cucina di distaccamento

4.1 Descrizione

400 La cucina di distaccamento è impiegata quando la cucina di truppa non può garantire la sussistenza, per più di un pasto, a distaccamenti con 8 – 12 militari. La cucina di distaccamento è gestita da un cuoco di truppa appositamente istruito o da un militare con doppia funzione (addetto all'approvvigionamento, cuoco di distaccamento).

4.2 Funzioni e responsabilità

401 Il cuoco di truppa appositamente istruito o il militare con doppia funzione (di seguito funzionario responsabile della sussistenza) è in grado di gestire una cucina di distaccamento in modo autonomo e adeguato alle circostanze.

Per tutta la durata dell'impiego indipendente, il funzionario responsabile della sussistenza si assume la responsabilità del servizio di cucina e rimane subordinato al capo di distaccamento.

Il capo del distaccamento o il capogruppo è responsabile della condotta e dell'impiego del funzionario responsabile della sussistenza a lui attribuito.

Gli alimenti vengono acquistati dal furiere sulla base dell'effettivo e del piano di sussistenza.

La sorveglianza tecnica del funzionario responsabile della sussistenza spetta al furiere.

La suddivisione, eventualmente la preparazione (precottura) e l'imballaggio per il trasporto sono eseguiti dal capocucina nella cucina di truppa.

4.3 Mezzi

402 L'attrezzatura della cucina di distaccamento è costituita dalla cucina di distaccamento vera e propria e da altro materiale periferico volto a garantire una lavorazione ottimale degli alimenti.La cucina è alimentata con gel da ardere (alcol solidificato), come il fornellino d'emergenza.

Gli scaldavivande sono utilizzabili più volte e vengono ricaricati con il gel di riserva.

Attrezzatura imballata

Cucina di distaccamento

Borsa con utensili

4.4 Utilizzo

403 Lavori da effettuare prima dell'impiego:

- controllare la completezza e la pulizia del materiale;
- controllare se sono presenti tutti gli alimenti necessari per i pasti da preparare;
- riempire i sacchi dell'acqua ed eventualmente i brentini termici;
- per il trasporto, proteggere gli alimenti e il materiale dell'umidità e dalla polvere.

404 Allestimento del posto di cottura

Cercare, nel settore assegnato, un posto pulito tenendo conto dei seguenti criteri riguardanti:

- il mascheramento;
- la vicinanza di una fonte di approvvigionamento idrico;
- lo stato del suolo (il più possibile asciutto);
- lo sfruttamento delle strutture presenti nelle vicinanze (edifici, rifugi);
- la pulizia del luogo in questione;
- l'allestimento del posto di lavoro inclusa l'area riservata ai servizi igienici;
- la mise en place per il pasto da preparare.

Impianto per il lavaggio delle mani

405 Preparazione

- Si applicano le prescrizioni secondo il regolamento 60.006 «Ricettario di cucina», capitolo 5, «Igiene», numeri 511 – 527.

406 Lavori da effettuare prima di abbandonare la postazione:

- riporre gli alimenti, puliti e imballati, nella cassa per i viveri;
- pulire il posto di cottura.

4.5 Manutenzione

407 Per garantire il perfetto esercizio e l'igiene dell'attrezzatura della cucina di distaccamento è indispensabile pulire costantemente il materiale in maniera accurata.

408 Piano di pulizia

Frequenza della pulizia / denominazione **Dopo ogni utilizzo**	Coltelli, utensili da cucina, mestoli	Taglieri (in legno o in plastica)	Posate in acciaio inossidabile + vaschetta GN in acciaio inossidabile	Pentole e padelle	Superficie di lavoro	
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda	•			•		
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	•		•	•		
Pulire con acqua calda (50 °C) e con un prodotto detergente abrasivo		•			•	
Spazzola con setole in PVC	•	•			•	
Strofinaccio abrasivo/di pulizia			•	•		
Risciacquare con acqua calda	•	•	•	•	•	
Lavastoviglie dopo l'impiego	•	•	•	•		
Asciugare all'aria	•	•	•	•	•	

4.6 Sicurezza

409 Occorre tenere conto delle generali misure precauzionali relative alla prevenzione degli incendi. Deve inoltre essere garantita una buona aerazione del locale di cottura.

5 Attrezzatura della cucina di sezione

5.1 Descrizione

500 L'attrezzatura della cucina di sezione può essere impiegata quando per diversi giorni non è possibile rifornire una determinata sezione.

L'attrezzatura serve esclusivamente per preparare bevande e minestre, riscaldare pasti precotti o scaldare menu in scatola o in busta.

5.2 Funzioni e responsabilità

501 Il cuoco di truppa appositamente istruito è in grado di gestire la cucina di una sezione in modo autonomo e adeguato alle circostanze. La cucina di sezione può basarsi su un'infrastruttura stazionaria o su un'attrezzatura da campo.

Per tutta la durata dell'impiego indipendente, il cuoco di truppa è responsabile del servizio di cucina e rimane subordinato al caposezione.

Il caposezione è responsabile della condotta e dell'impiego del cuoco di truppa a lui attribuito.

Gli alimenti vengono acquistati dal furiere sulla base dell'effettivo della sezione e del piano di sussistenza.

La sorveglianza tecnica dei cuochi di truppa spetta al furiere.

La suddivisione, eventualmente la preparazione (precottura) e l'imballaggio per il trasporto vengono eseguiti dal capocucina nella cucina di truppa.

Il rifornimento e la restituzione di prodotti freschi o di scarto, come pure lo scambio o la sostituzione della biancheria di cucina e del materiale di cucina difettoso, devono essere pianificati ed eseguiti dal caposez log/sgtm capo, d'intesa con il cuoco di truppa, entro il termine stabilito e in funzione della situazione.

5.3 Mezzi

502 Il capocucina mette a disposizione l'attrezzatura della cucina di sezione dietro presentazione di un buono. L'eventuale materiale supplementare di costruzione, di allestimento e di mascheramento deve essere ordinato presso il sergente maggiore capo.

Attrezzatura della cucina di sezione

I dettagli sono indicati nell'elenco di dettaglio 30.0.121.

5.4 Utilizzo

503 A seconda del compito e dell'ubicazione della sezione, l'attrezzatura della cucina di sezione viene utilizzata in situazioni stazionarie (p. es. officina, impianto militare) o all'aperto (p. es. caposaldo).

Possibile disposizione di una cucina di sezione

504 Il bruciatore universale deve essere utilizzato conformemente al regolamento 60.003 «Sistema mobile di sussistenza».

505 Lavori da effettuare prima dell'impiego:

- controllare la completezza e la pulizia del materiale;
- controllare se sono presenti tutti gli alimenti necessari per i pasti da preparare;
- per il trasporto, proteggere gli alimenti e il materiale dell'umidità e dalla polvere.

506 Allestimento del posto di cottura

Cercare, nel settore assegnato, un posto pulito tenendo conto dei seguenti criteri riguardanti:

- il mascheramento;
- la vicinanza di una fonte di approvvigionamento idrico;
- lo stato del suolo (il più possibile asciutto);
- lo sfruttamento delle strutture presenti nelle vicinanze (edifici, rifugi);
- la pulizia del luogo in questione;
- l'allestimento del posto di lavoro inclusa l'area riservata ai servizi igienici (vedi 4.4);
- la mise en place per il pasto successivo.

508 Lavori da effettuare prima di abbandonare l'ubicazione:

- riporre gli alimenti, puliti e imballati, nella cassa per i viveri;
- pulire il posto di cottura.

5.5 Manutenzione

509 La pulizia e la manutenzione del bruciatore sono eseguite secondo le istruzioni per l'uso.

510 La pulizia delle casse termiche è descritta nel capitolo 8.5.

511 Piano di pulizia:

Frequenza della pulizia / denominazione **Dopo ogni utilizzo**	Coltelli, utensili da cucina, mestoli	Taglieri (in legno o in plastica)	Posate in acciaio inossidabile + vaschetta GN in acciaio inossidabile	Pentole e padelle	Superficie di lavoro	
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda	•			•		
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	•		•	•		
Pulire con acqua calda (50 °C) e con un prodotto detergente abrasivo		•			•	
Spazzola con setole in PVC	•	•			•	
Strofinaccio abrasivo/di pulizia			•	•		
Risciacquare con acqua calda	•	•	•	•	•	
Lavastoviglie dopo l'impiego	•	•	•	•		
Asciugare all'aria	•	•	•	•	•	

512 Pulizia della cassa di cottura:

Il contenitore isolante e la pentola devono essere puliti con acqua saponata dopo ogni utilizzo.

La guarnizione di silicone deve essere rimossa per consentire la pulizia.

Smontare il dispositivo d'aerazione e pulire le singole parti. Asciugare bene tutte le parti prima di montare nuovamente la cassa di cottura.

1 Coperchio
2 Guarnizione del coperchio
3 Contenitore
4 Staffa di chiusura con vite
5 Impugnatura
6 Coperchio della pentola
7 Guarnizione della pentola
8 Pentola 24 l
9 Supporto della pentola
10 Involucro d'aerazione
11 Molla, valvola
12 Guarnizione di silicone
13 Pomello di colore nero

Cassa di cottura 24 l

513 Prima dell'immagazzinamento, asciugare bene il contenitore e la pentola e depositarli senza applicare la guarnizione.

Immagazzinamento della guarnizione di gomma

Aerazione della pentola

Immagazzinamento della pentola

5.6 Sicurezza

514 Le prescrizioni di sicurezza relative al bruciatore universale sono disciplinate nel regolamento 60.003 «Sistema mobile di sussistenza».

515 Istruzioni concernenti l'utilizzo della cassa di cottura

È vietato cuocere gli alimenti con il coperchio della pentola chiuso! (Non si tratta di una pentola a pressione).

Le impugnature della pentola possono surriscaldarsi. È dunque necessario afferrare la pentola con l'aiuto di un panno per evitare di scottarsi. Al momento dell'imballaggio non bloccare mai l'aerazione del coperchio, poiché ciò può far salire eccessivamente la pressione nella pentola.

6 Cucine stazionarie

600 Panoramica delle cucine in situazioni stazionarie

Livello	Tipo di cucina	Breve descrizione
Compagnia/batteria	Monocucine e policucine	Infrastruttura di sussistenza su piazze di tiro, in accantonamenti della truppa e in caverne o impianti militari
	Cucine comunali	Infrastuttura di sussistenza civile (incl. impianti della protezione della popolazione)
Battaglione/gruppo	Centro di sussistenza (solo sulle piazze d'armi)	Insieme delle infrastrutture di sussistenza per quanto riguarda l'immagazzinamento, la distribuzione e lo smaltimento su una piazza d'armi
	Cucina di battaglione	Riunione dei funzionari di sussistenza di un battaglione in un posto di cottura centrale (vedi capitolo 7)

6.1 Monocucine e policucine

6.1.1 Descrizione

601 Le monocucine e le policucine sono infrastrutture di sussistenza comprendenti tutti i locali annessi necessari, come impianti di refrigerazione, magazzini per le provviste quotidiane e i viveri dell'esercito, zone per il lavaggio delle stoviglie e punti di smaltimento, realizzate su piazze d'armi, in accantonamenti della truppa e in impianti o caverne militari secondo le prescrizioni della Confederazione.

Nel caso ideale, una monocucina può fornire la sussistenza a 150 militari. Eccezionalmente è possibile, mediante provvedimenti organizzativi (adattamento del piano di sussistenza), fornire la sussistenza per breve tempo a unità con un massimo di 200 militari.

6.1.2 Funzioni e responsabilità

602 Il furiere responsabile dell'ordinario della truppa, oppure, in sua assenza, il sostituto o l'incaricato designato nell'ordine d'impiego, è responsabile della condotta e dell'impiego della monocucina. Fissa le competenze nel processo «Sussistenza» secondo il regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

Il capocucina (sergente), oppure, in sua assenza, il sostituto o l'incaricato designato nell'ordine d'impiego, è responsabile del processo parziale «Preparazione» in tutte le situazioni.

6.1.3 Mezzi

603 Tali cucine sono messe a disposizione della truppa completamente attrezzate. Per la distribuzione in condizioni da campo, l'infrastruttura stazionaria deve essere completata con l'assortimento per la distribuzione delle vivande.

La Confederazione realizza sempre più spesso policucine (cucine per due o più unità),che hanno limiti di capacità compresi fra 300 e 400 militari. Si distinguono dalle monocucine essenzialmente per l'estensione della superficie e per il numero di apparecchi di cottura.

Il concetto della policucina presuppone che le unità interessate dispongano di un piano di sussistenza unitario.

Policucina

6.1.4 Utilizzo

604 Il processo «Sussistenza», dalla pianificazione fino alla restituzione, è disciplinato nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

605 L'utilizzo degli apparecchi di cottura e di apparecchi speciali per la preparazione della sussistenza sono descritti nel capitolo 6.5 «Sicurezza».

Zona di lavaggio

6.2 Cucina comunale

6.2.1 Descrizione

606 Le cucine comunali sono infrastrutture di sussistenza civili con tutti i locali annessi necessari, come impianti di refrigerazione, magazzini per le provviste quotidiane e i viveri dell'esercito, zone per il lavaggio delle stoviglie e punti di smaltimento, realizzate al di fuori delle piazze d'armi e di tiro e messe a disposizione da Comuni o da privati.

6.2.2 Funzioni e responsabilità

607 Il furiere responsabile dell'ordinario della truppa, oppure, in sua assenza, il sostituto o l'incaricato designato nell'ordine d'impiego, è responsabile della condotta e dell'impiego della cucina d'unità. Fissa le competenze nel processo «Sussistenza» secondo il regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

Il capocucina (sergente), oppure, in sua assenza, il sostituto o l'incaricato designato nell'ordine d'impiego, è responsabile del processo parziale «Preparazione» in tutte le situazioni.

6.2.3 Mezzi

608 Le cucine comunali sono di regola allestite in modo semplice. Per garantire una produzione efficiente e igienicamente impeccabile, l'infrastruttura a disposizione deve essere opportunamente completata con il materiale di cucina.

Cassa per la cucina d'unità aperta

Cassa per il servizio di parco

Cassa per la biancheria o i viveri

Asse di pacchettaggio (aperto)

Teglia per la carne

Contenitore refrigerante

Brentino termico e relativo contenuto

Sacco dell'acqua 20 l con fodera interna

Assortimento del servizio di sussistenza dell'unità

609 Per mantenere in caldo e distribuire le vivande e le bevande si utilizza l'assortimento per la distribuzione delle vivande (vedi capitolo 8).

Assortimento per la distribuzione delle vivande

610 Requisiti per l'immagazzinamento e la preparazione della sussistenza a 150 militari:

Immagazzinamento	Locali per: • provviste quotidiane • viveri dell'esercito • materiale di cucina • celle frigorifere o di congelazione (oppure frigoriferi e congelatori)
Preparazione	1 marmitta ribaltabile 120 – 150 l 1 combi-steamer 10 – 20 ripiani (in assenza del combi-steamer sono necessarie altre due marmitte 80 – 120 l) 1 padella ribaltabile per arrosti 100 – 150 l 1 cucina economica 2 – 4 piastre incluse le pentole 1 sistema di aspirazione dei vapori 1 frullatore a immersione 1 bilancia elettronica da cucina fino a 15 kg

6.2.4 Utilizzo

611 Il processo «Sussistenza», dalla pianificazione fino alla restituzione, è disciplinato nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

L'utilizzo degli apparecchi di cottura e di apparecchi speciali per la preparazione della sussistenza sono descritti nel capitolo 6.5 «Sicurezza».

6.3 Centro di sussistenza

6.3.1 Descrizione

612 Un centro di sussistenza comprende tutte le infrastrutture necessarie per immagazzinare, preparare, distribuire e smaltire la sussistenza su una piazza d'armi.

A queste appartengono anche i refettori e i chioschi, ma non le infrastrutture a disposizione di affittuari civili (come la ristorazione civile sulla piazza d'armi).

6.3.2 Funzioni e responsabilità

613 L'organizzazione e la condotta del centro di sussistenza sono disciplinate nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

6.3.3 Mezzi

614 Il centro di sussistenza è basato sul principio della policucina.

6.3.4 Utilizzo

615 Il processo «Sussistenza», dalla pianificazione fino alla restituzione, è disciplinato nel regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

L'utilizzo degli apparecchi di cottura e di apparecchi speciali per la preparazione della sussistenza sono descritti nel capitolo 6.5 «Sicurezza».

6.4 Manutenzione

616 I piani di pulizia permettono di mantenere il controllo dei lavori di pulizia nelle cucine di truppa.

Di regola, per la pulizia è necessario eseguire un controllo scritto (per tutta la durata del servizio, form 17.044).

617 **Piano di pulizia, lavori da svolgere dopo ogni utilizzo**

Frequenza della pulizia / denominazione	Ambito della cucina	Coltelli, utensili, mestoli	Taglieri (in legno o in plastica)	Posate in acciaio inossidabile + vaschetta GN in acciaio inossidabile	Teglie da forno (combi-steamer)	Tavoli in acciaio inossidabile	Tavoli in legno	Apparecchio per pelare le patate	Apparecchi per affettare, sbattere e frullare per i robot da cucina universali	Affettatrice	Pentola ribaltabile per arrosti	Combi-steamer (dopo la cottura di arrosti)	Apparecchi a pressione	Frullatore a immersione
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda		●			●			●	●		●	●	●	
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone		●		●	●	●			●	●			●	●
Pulire con acqua calda (50 °C) e con un prodotto detergente abrasivo			●				●				●			
Spazzola con setole in PVC		●	●				●	●	●		●		●	
Strofinaccio abrasivo/di pulizia				●	●	●				●	●		●	●
Risciacquare con acqua calda		●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	
Passare lo spazzolone														
Aerare	●													
Lavastoviglie		●		●	●			[1] ●	[1] ●	[1] ●		[3] ●		
Asciugare all'aria		●	●	●	●	●	●	●	●	●	[2] ●		●	●
Asciugare	●													

[1] Solo alcune parti [2] Nei modelli meno recenti oliare la superficie [3] In particolare il beccuccio e la valvola di sovrappressione

Frequenza della pulizia /denominazione	Linea di distribuzione (Bagno Maria)	Ambito del refettorio	Tavoli	Pavimento	Infrastruttura per spareccchiare
Dopo ogni utilizzo					
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda					
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	●		●		●
Pulire con acqua calda (50 °C) e con un prodotto detergente abrasivo					
Spazzola con setole in PVC					
Strofinaccio abrasivo/di pulizia	●		●		●
Risciacquare con acqua calda					
Passare lo spazzolone					
Aerare		●			
Lavastoviglie					
Asciugare all'aria	●		●		●
Asciugare				●	

Frequenza della pulizia / denominazione **Pulizia quotidiana**	Combi-Steamer	Pavimento	Graticci e sifone	Apriscatole	Robot da cucina universale con mensola	Vasche di lavaggio	Attrezzatura per il lavaggio a mano	Lavastoviglie [5]	Filtri della lavastoviglie	Cucina economica	Portacenere (davanti alla cucina) [6]	Magazzino delle scorte di merce	Magazzino del materiale di cucina	Pavimento della cella frigorifera	Ambito dello smaltimento
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda	●							●	●						
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	● [4]	●	●	●	●	●	●		●	●					
Spazzola con setole in PVC				●					●						
Strofinaccio abrasivo/di pulizia					●	●	●			●					
Risciacquare con acqua calda	●	●				●	●		●						
Passare lo spazzolone	●		●												
Aerare								●				●	●	●	●
Lavastoviglie			●	●											
Asciugare all'aria				●	●	●	●	●	●	●				●	
Asciugare	●											●	●	●	●
Lavare con acqua	●													●	

[4] Pulizia secondo il regolamento 60.006 «Ricettario di cucina» [5] Sfregare all'esterno; all'interno pulire con il programma di pulizia automatico [6] Svuotare e sfregare a secco

619 **Piano di pulizia, lavori da svolgere settimanalmente**

Frequenza della pulizia / denominazione	Ventilazione (filtro del grasso)	Ventilazione (cappe)	Lavastoviglie [7] (tutto il corpo in acciaio inossidabile)	Punti di smaltimento	Cella frigorifera (scaffali e pareti)	Magazzino degli alimenti	Armadio per il pane	Ripostiglio della legna da ardere
Pulizia settimanale								
Sciacquare, mettere a mollo, prelavare con acqua fredda								
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	●	●	●[8]	●	●			
Spazzola con setole in PVC	●							
Strofinaccio abrasivo/di pulizia		●	●		●			
Risciacquare con acqua calda	●		●	●				
Passare lo spazzolone				●				
Aerare					●	●		
Lavastoviglie	●							
Asciugare all'aria	●	●	●	●	●			
Asciugare				●		●	●	●

[7] Secondo le prescrizioni del fabbricante, soprattutto i bracci con ugelli [8] Con aceto

Frequenza della pulizia / denominazione **Pulizia periodica (da definire a seconda del grado di sporcizia)**	Pareti	Finestre	Armadi a muro di legno	Armadio di acciaio cromato	Apparecchi di cottura	Congelatore [9]
Pulire con acqua calda (50 °C) e sapone	●	● [10]	●	● [8]	● [8]	●
Strofinaccio abrasivo/di pulizia	●	●	●	●	●	●
Risciacquare con acqua calda	●					
Aerare						●
Asciugare all'aria		●		●	●	●
Asciugare	● [11]		● [11]			

[8] Con aceto per finestre [9] Lasciar scongelare (spegnere l'apparecchio e sbrinare) [10] Usare un detergente [11] Con strofinacci di cucina

621 Lavaggio della biancheria da cucina

In linea di principio, la sostituzione della biancheria da cucina del materiale di cucina avviene presso i centri logistici o le loro sedi esterne. In caso di difficoltà e in situazioni particolari, la dotazione di biancheria da cucina deve essere incrementata per poter garantire una sostituzione quotidiana.

Se ciò non fosse possibile, in casi eccezionali debitamente motivati e dopo aver consultato la BLEs/Contabilità della truppa, la truppa può far lavare la biancheria presso privati dietro indennizzo.

6.5 Sicurezza

6.5.1 Utilizzo degli apparecchi di cottura

622 La pulizia del pannello dei comandi elettrici deve essere effettuata solamente con un panno umido.

È vietato spruzzare acqua sulla batteria da cucina lateralmente e dal basso.

I guasti devono essere immediatamente comunicati all'amministrazione/al proprietario (non eseguire riparazioni).

Il sale solido può causare un processo di corrosione. Per questo motivo deve essere sempre fatto sciogliere in acqua.

Prima dell'accensione, bisogna aggiungere acqua o grasso negli apparecchi (eccezione: riscaldamento a secco delle padelle ribaltabili).

Le teglie calde devono essere contrassegnate con un po' di farina.

6.5.2 Lavori con carburanti

623 I carburanti e i lubrificanti devono sempre essere rigorosamente conservati e impiegati in un luogo lontano dagli alimenti. Alcuni di essi sono infatti tossici (p. es. il diesel).

Nell'ordinario della truppa si usano esclusivamente diesel, spirito da ardere, gel da ardere per il fornellino d'emergenza e olio per la pulizia delle armi. Non sono ammessi altri carburanti.

È vietato conservare in cucina i carburanti e i lubrificanti.

È inoltre proibito utilizzare contenitori di alimenti (p. es. bottiglie dell'olio) per conservare questi prodotti.

Quando si maneggiano carburanti e lubrificanti vige un rigoroso divieto di fumare.

Quando si apre una tanica di carburante, è necessario inclinare leggermente il contenitore all'indietro in modo che l'apertura venga a trovarsi più in alto possibile, per evitare la fuoriuscita di carburante in caso di sovrappressione.

I fornellini per la fondue devono essere accesi a titolo di prova e occorre controllarne il funzionamento.

6.5.3 Cucine con alimentazione a gas

624 Per ragioni di sorveglianza, quando le cucine o i fornelli sono alimentati a gas è necessaria la presenza permanente del capocucina o del suo sostituto.

In occasione della presa in consegna della cucina, il capocucina deve seguire un'introduzione all'uso degli apparecchi. A sua volta istruirà la squadra di cucina, spiegando ai militari le particolarità dell'uso del gas.

Le istruzioni e le prescrizioni d'uso devono essere rispettate rigorosamente per ogni apparecchio.

Quando la cucina é lasciata incustodita, è necessario chiudere il rubinetto principale del gas.

Quando si frigge, è necessario prestare particolare attenzione al fatto che la temperatura della materia grassa aumenta rapidamente.

6.5.4 Cucinare con fuoco alimentato a legna

625 È vietato usare sostanze combustibili liquide per accendere il fuoco.

Prima di accendere il fuoco, bisogna aggiungere acqua o materia grassa nella marmitta.

Il fuoco (compresa la brace) non deve mai rimanere incustodito.

La cenere rovente deve essere versata esclusivamente in contenitori metallici.

È vietato spegnere il fuoco con l'acqua oppure spruzzare acqua sulla zona rovente in cui è stato acceso il fuoco (per evitare crepe o deformazioni nel materiale).

Quando si frigge, è necessario prestare particolare attenzione al fatto che la temperatura della materia grassa aumenta rapidamente.

Per rimuovere rapidamente la brace, è necessario tenere pronta una marmitta per riscaldare l'acqua. Per svuotare il focolare, è necessario usare una pala da carbone.

Per spaccare la legna occorre utilizzare esclusivamente un ceppo, situato lontano da finestre senza protezione (per evitare che eventuali schegge possano rompere il vetro). Quando si spacca la legna bisogna adottare una posizione eretta con le gambe divaricate (per evitare di scivolare e di ferirsi).

Per non scottarsi, bisogna afferrare le marmitte roventi munendosi di stracci presi dalla casse per il servizio di parco.

Eventuali disattenzioni possono danneggiare le scarpe e la tenuta di cucina.

La biancheria da cucina non deve essere utilizzata per pulire.

Occorre tenere a portata di mano un estintore funzionante.

626 Tecnica per l'accensione di un fuoco:

1. Preparazione:

Non vi devono essere residui sulla griglia e nel luogo in cui si intende preparare il fuoco.
Tenere pronti fiammiferi, legnetti, piccoli ciocchi di pino e carta

2. Disposizione della legna a strati

Disporre parallelamente i piccoli ciocchi di pino e colmare gli spazi con una sufficiente quantità di pallottole di carta.

Disporre i legnetti asciutti in modo sparso sopra i ciocchi.

3. Accendere il fuoco:

a) con una miccia di carta;
b) quando il fuoco è ben avviato, aggiungere ciocchi di pino più grandi.

6.5.5 Norme per i lavori pratici

627 Gli apparecchi di macelleria (p. es. «blitz», sega per gli ossi) non devono essere adoperati dalla truppa.

Non bisogna lasciare coltelli nell'acqua di risciacquo.

Durante le operazioni di disossamento, è necessario indossare grembiuli e guanti antitaglio.

Quando si disossa o si pela, p. es.empio, occorre sempre maneggiare il coltello allontanandolo dal corpo.

In cucina è necessario tenere a portata di mano una cassetta di pronto soccorso.

Se si lavora chiacchierando distrattamente e non prestando attenzione a ciò che si fa, oppure utilizzando coltelli non affilati, è possibile procurarsi ferite da taglio.

6.5.6 Frittura

628 Preparare una buona mise en place per evitare che il grasso di frittura, già caldo, rimanga troppo a lungo senza ingredienti e si surriscaldi.

Organizzare il lavoro correttamente per evitare lo stress e per far sì che il grasso di frittura non debba essere scaldato troppo per mancanza di tempo.

Tenere a portata di mano dell'olio fresco e freddo in modo da poter raffreddare rapidamente il grasso di frittura qualora si fosse surriscaldato.

Misure da adottare nel caso in cui il grasso di frittura si incendiasse:

- coprire il grasso di frittura con un coperchio;
- allontanare il fuoco o staccare l'alimentazione elettrica;
- stendere sacchi o panni bagnati sul coperchio (per raffreddare e chiudere bene la pentola);
- mai tentare di spegnere con acqua un incendio di olio o grasso: c'è pericolo di esplosione!

6.5.7 Prodotti detergenti

629 In condizioni stazionarie sono in primo luogo utilizzati i prodotti detergenti contemplati dall'assortimento BLEs, i quali sono messi a disposizione sul posto dai responsabili di cucina. A titolo di complemento, in particolare per il servizio di parco dell'assortimento riguardante il servizio di sussistenza,

la truppa può ricorrere alla cassa per il servizio di parco delle cucine d'unità.

Qualora non fosse possibile ritirare i prodotti detergenti della BLEs, tali prodotti possono essere acquistati attingendo alla cassa di servizio.

I prodotti detergenti devono sempre essere rigorosamente immagazzinati e impiegati lontano dagli alimenti.

Per i detergenti forti, è necessario prestare la dovuta attenzione alle istruzioni per l'uso come pure ai simboli di pericolo.

Occorre sempre risciacquare accuratamente per eliminare eventuali residui di prodotti detergenti.

630 **Simboli di pericolo:**

irritante, nocivo

comburente

tossico, molto tossico

facilmente infiammabile, estremamente infiammabile

corrosivo

pericoloso per l'ambiente

Misure di protezione:

indossare occhiali di protezione

indossare guanti di protezione

Figura 34 Simboli di pericolo

7 Sistema mobile di sussistenza

7.1 Descrizione

700 Il sistema mobile di sussistenza (SMS) é impiegato in caso di infrastruttura di cucina mancante o insufficiente, per completare l'infrastruttura di cucina esistente nonché nell'ambito di catastrofi e di impieghi sussidiari in Svizzera e all'estero.

Nell'ambito della truppa é impiegato dal livello di compagnia fino a quello di battaglione.

L'impiego dell'SMS ha senso soltanto se, per più di tre giorni, non è possibile fornire la sussistenza alla truppa a partire da un'installazione stazionaria. Per l'esercizio del sistema occorre impiegare militari appositamente istruiti.

Per l'esercizio dell'SMS sono necessari un allacciamento alla rete fissa dell'acqua potabile o, in situazioni d'emergenza, una presa d'acqua per la preparazione dell'acqua potabile.

Lo smaltimento delle acque di scarico, se possibile con separatore di grasso, e quello degli alimenti (diverse possibilità) possono essere effettuati mediante l'infrastruttura stazionaria o la logistica d'impiego.

L'alimentazione elettrica è garantita mediante la rete fissa o un gruppo elettrogeno.

L'SMS fornisce appoggio per ogni processo parziale della sussistenza in tutte le situazioni e ha una capacità di 300 pasti.

7.2 Funzioni e responsabilità

701 Pianificazione

Il comandante tattico decide in merito all'ubicazione d'impiego dell'SMS in base alla sua valutazione della situazione. Per i chiarimenti relativi alla fattibilità degli impieghi e per la sua decisione, il comandante tattico è appoggiato, a livello di truppa, dall'uff log (S4) e dal Qm, mentre a livello di unità dal caposez log e dal fur U.

702 Condotta

L'organizzazione e la condotta del sistema mobile di sussistenza si basa sui principi del regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

7.3 Mezzi

703 L'SMS è un sistema completamente attrezzato e autonomo costituito da una cucina mobile (preparazione e produzione della sussistenza secondo il fabbisogno in tutte le situazioni e mantenimento del valore) collocata su un rimor-

chio a due assi e da un contenitore scarrabile (che serve da deposito per gli alimenti, il materiale di cucina, il gruppo elettrogeno e l'acqua potabile).

704 In qualsiasi caso e in tutte le situazioni l'SMS deve essere utilizzato esclusivamente come sistema complessivo.

Sistema complessivo SMS

7.4 Utilizzo

7.4.1 Realizzazione della prontezza all'impiego

705 L'SMS ritirato dal centro logistico si trova in stato di prontezza di base e spetta alla truppa prepararlo in vista dell'impiego. La realizzazione della prontezza all'impiego comprende i seguenti punti:

- controllare la completezza del sistema;
- fare il pieno di carburante;
- controllare il funzionamento;
- pulire prima dell'uso;
- caricare gli alimenti a lunga conservazione;
- riempire il serbatoio pieghevole con acqua potabile;
- caricare il modulo speciale acqua potabile (solo in situazioni d'emergenza);
- caricare i prodotti freschi che non necessitano di refrigerazione;
- caricare i prodotti freschi in contenitori refrigeranti preraffreddati. Il responsabile della logistica d'impiego prende, sotto la propria responsabilità personale, le necessarie decisioni in merito al rispetto della catena del freddo, che deve essere sempre garantita indipendentemente dalla soluzione scelta;
- preparare il sistema per la partenza.

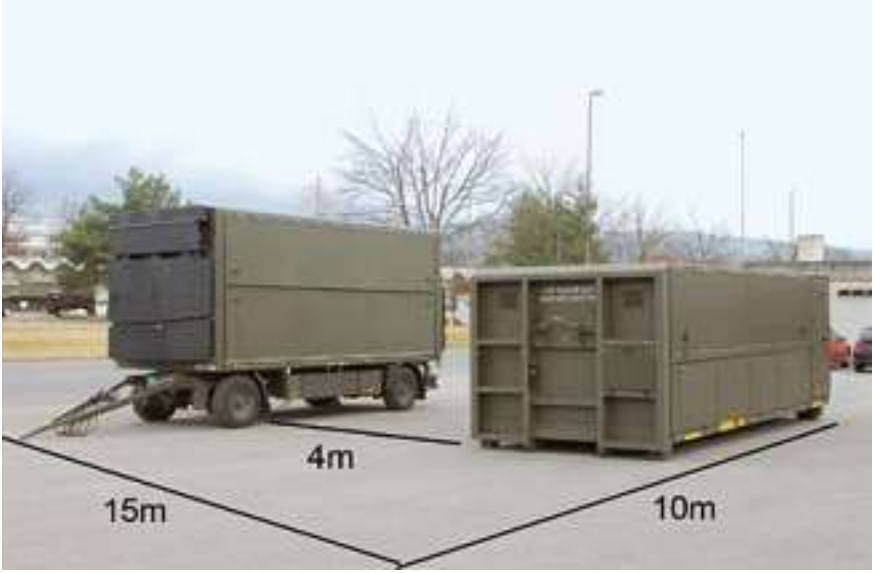
7.4.2 Spazio disponibile

706	Accesso	strada a rivestimento duro portata: larghezza: altezza minima per il passaggio di veicoli:	 34 tonnellate min. 3 m min. 4 m

707	Caratteristiche della piazza	piazza pianeggiante rivestita in calcestruzzo, asfalto o ghiaia e dotata di allacciamento alla rete pubblica dell'acqua potabile nonché di un pozzetto collegato alla canalizzazione	
708	Manovre e collocazione	spazio ottimale: in caso di uscita diretta:	20 x 20 m min. 25 m di lunghezza

709 SMS allestito con le componenti poste una accanto all'altra

larghezza: min 15 m
lunghezza: min 10 m

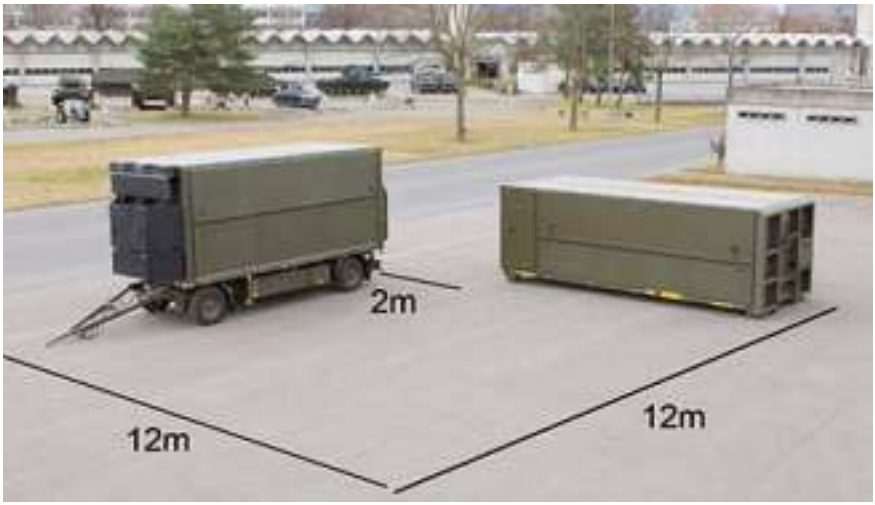


710 SMS allestito con le componenti poste una dietro l'altra

larghezza: min 5 m
lunghezza: min 20 m

711 SMS allestito con le componenti poste a forma di L

larghezza: min 12 m
lunghezza: min 12 m



7.4.3 Infrastruttura

712 L'SMS può essere impiegato nell'ambito dell'infrastruttura esistente con:

Alimentazione elettrica	16 ampere, 380 volt, spina europea a 5 poli
Approvvigionamento d'acqua potabile	Rete pubblica, tutti i tipi di allacciamento
Smaltimento delle acque di scarico	Ottimale con separatore di grasso, altrimenti canalizzazione
Possibilità di smaltimento dei rifiuti	Secondo il regolamento 60.001 «Ordinario della truppa»

713 In condizioni da campo, senza infrastruttura fissa con:

Alimentazione elettrica	Da un gruppo elettrogeno
Approvvigionamento d'acqua potabile	Rete pubblica, tutti i tipi di allacciamento In situazioni straordinarie, preparazione dell'acqua potabile con l'apposito apparecchio in dotazione
Smaltimento delle acque di scarico	Ottimale con separatore di grasso Canalizzazione Serbatoio pieghevole tramite la logistica d'impiego
Possibilità di smaltimento dei rifiuti	Secondo il regolamento 60.001 «Ordinario della truppa»

714 Per quanto possibile, vanno sempre utilizzate le installazioni fisse.

7.4.4 Uso

715 Il montaggio dell'SMS come pure il funzionamento e l'utilizzo di tutte le attrezzature sono disciplinati nel regolamento 60.003 «Sistema mobile di sussistenza».

7.4.5 Cucina di battaglione

716 La cucina di battaglione è composta da almeno due SMS, in modo da concentrare la logistica d'impiego in un posto di cottura centrale. Tutti i funzionari responsabili della sussistenza nel settore dell'organizzazione e della condotta sono subordinati al quartiermastro oppure, in sua assenza, al sostituto o all'incaricato designato nell'ordine d'impiego.

Il responsabile della cucina (sergente capo), oppure, in sua assenza, il sostituto o l'incaricato designato nell'ordine d'impiego, è responsabile del processo parziale «Preparazione» in tutte le situazioni.

Se una cucina di battaglione viene gestita in situazioni stazionarie, questa forma di organizzazione deve essere impiegata per analogia conformemente alle circostanze.

717 Se un battaglione è collegato a un centro di sussistenza, la responsabilità dell'organizzazione e della condotta dell'ordinario della truppa deve essere coordinata con il responsabile del centro di sussistenza in questione (secondo il regl 60.001 «Ordinario della truppa»).

Cucina di battaglione composta da due SMS

7.5 Manutenzione

718 La manutenzione e la pulizia dell'SMS sono disciplinate nel regolamento 60.003. In linea di principio, per la pulizia è necessario eseguire un controllo scritto (per tutta la durata del servizio, form 17.044).

7.6 Sicurezza

719 Le prescrizioni di sicurezza descritte nel regolamento 60.003 devono essere imperativamente rispettate.

8 Assortimento per la distribuzione delle vivande

8.1 Descrizione

800 L'assortimento per la distribuzione delle vivande serve per mantenere in caldo, trasportare e distribuire le vivande e le bevande.

Un assortimento è predisposto per 40 militari.

Assortimento per la distribuzione delle vivande

8.2 Funzioni e responsabilità

801 Il capocucina, oppure, in sua assenza, il sostituto designato nell'ordine d'impiego, è responsabile dell'assortimento in tutti i processi della sussistenza.

Ritira l'assortimento presso il responsabile del materiale dell'unità e realizza la prontezza all'impiego.

8.3 Mezzi

802 L'assortimento per la distribuzione delle vivande è costituito da:

1 cassa termica con carica frontale

2 contenitori per bevande 24 l

2 casse termiche con carica dall'alto

2 casse di lavaggio

1 cassa con il materiale di distribuzione delle vivande

8.4 Utilizzo

803 Per evitare perdite di materiale, occorre applicare in modo coerente i seguenti provvedimenti:

- eseguire il controllo mediante appositi buoni per tutto il materiale che esce dalla cucina. Sia la presa in consegna che riconsegna devono essere confermate apponendo una firma;
- controllare il materiale ogni settimana e inviare il relativo avviso d'esecuzione al superiore tecnico;
- conservare il materiale sotto chiave;
- evitare che il materiale si mescoli con altri assortimenti.

8.4.1 Casse termiche (con carica frontale o dall'alto):

804 Temperatura d'impiego:da –20 °C a +100 °C. Occorre fare in modo che anche le casse GN impiegate raggiungano e non superino tali tamperature.

Le vivande calde devono essere inserite a una temperatura di almeno +85 °C.

In caso di vivande liquide, le vaschette GN devono essere chiuse con coperchi ad innesto impermeabili.

Al fine di garantire un effetto isolante ottimale:

- per quanto possibile, non lasciare spazi vuoti nella cassa termica;
- chiudere la cassa termica dopo averla riempita e riaprirla soltanto al momento della distribuzione;
- richiudere l'apertura frontale o il coperchio immediatamente dopo aver estratto le vivande.

8.4.2 Contenitori per bevande

805 Preriscaldamento o preraffreddamento:

- riempire il contenitore con acqua calda (90 °C al massimo) per 30 minuti prima di versarvi la bevanda calda;
- per le bevande fredde, preraffreddare il contenitore in frigorifero o in congelatore oppure riempirlo con acqua raffreddata;
- versare la bevanda nel contenitore;
- chiudere il coperchio il più rapidamente possibile.

8.4.3 Cassa del materiale di distribuzione delle vivande

806 La cassa contiene tutti gli utensili necessari per la distribuzione delle vivande in condizioni da campo. Il materiale e i detergenti devono essere puliti e completati dopo ogni utilizzo.

8.5 Manutenzione

8.5.1 Casse termiche (con carica frontale o dall'alto):

807 Le casse termiche devono essere pulite internamente ed esternamente dopo ogni utilizzo.

La gomma del coperchio impermeabile a innesto delle vaschette GN non può e non deve essere rimossa.

Effettuare la pulizia con un detergente neutro o universale adatto per la plastica.

Non usare detersivi contenenti sabbia, soda, cloro o acidi.

Le casse termiche possono essere lavate in lavastoviglie fino a 90 °C.

808 Immagazzinamento delle casse termiche con carica dall'alto

Inserire la cassa GN aperta

Non chiudere completamente il coperchio

Garantire la circolazione dell'aria

Accatastare al massimo tre casse una sopra l'altra

809 **Immagazzinamento delle casse termiche con carica frontale**

Inserire separatamente il coperchio e le teglie Garantire la circolazione dell'aria

8.5.2 Contenitori per bevande

810 Pulire i contenitori prima di usarli per la prima volta e dopo ogni utilizzo.

Per effettuare la pulizia, rimuovere il rubinetto e la guarnizione del coperchio. Pulire ogni pezzo con una spazzola morbida.

Montare il rubinetto di svuotamento secondo le istruzioni riportate qui sotto. Seguire attentamente le istruzioni è importante per garantire l'ermeticità ed evitare problemi di utilizzo.

Montare la guarnizione solo dopo averla accuratamente asciugata.

Il contenitore può essere lavato in lavastoviglie fino a 90 °C senza provocare danni alle singole componenti.

Rimuovere la guarnizione del coperchio esterno prima di lavare il contenitore nella lavastoviglie.

Immagazzinamento di un contenitore per bevande con guarnizione smontata (garantire la circolazione dell'aria)

8.5.3 Cassa di lavaggio

811 Pulire la cassa prima di usarla per la prima volta e dopo ogni utilizzo.

Immagazzinamento con guarnizione smontata

Accatastare al massimo tre casse una sopra l'altra (garantire la circolazione dell'aria)

8.6 Sicurezza

812 Le casse termiche e i contenitori per bevande pieni devono sempre essere sollevati e trasportati da due persone (per evitare danni alla schiena).

Il capocucina deve istruire la squadra di cucina in merito all'utilizzo sicuro e all'esercizio corretto degli apparecchi e degli utensili da cucina.

9 Assortimento per l'acqua potabile

9.1 Descrizione

900 L'assortimento per l'acqua potabile costituisce un supporto materiale per il processo «Rifornimento di acqua potabile» secondo il regolamento 60.001 «Ordinario della truppa».

9.2 Funzioni e responsabilità

901 Il capocucina, oppure, in sua assenza, il sostituto designato nell'ordine d'impiego, è responsabile dell'assortimento in tutti i processi della sussistenza.

Ritira l'assortimento presso il responsabile del materiale dell'unità e realizza la prontezza all'impiego.

9.3 Mezzi

902 L'assortimento per l'acqua potabile contiene:

Fodera esterna del sacco dell'acqua	Come materiale sciolto oppure come parte integrante dell'SMS e dell'assortimento per il servizio di sussistenza dell'unità
Fodera interna del sacco dell'acqua	
Serbatoio pieghevole 1000 l con fodera interna	Componenti dell'SMS
Assortimento di tubi per l'acqua potabile (blu)	
Assortimento di tubi per le acque di scarico (verdi)	
Pompa per le acque di scarico	
Pompa dell'acqua	
Raccordi per l'assortimento di tubi	
Posto di distribuzione dell'acqua	
Impianto di preparazione dell'acqua potabile (acqua dolce o salata)	Impiegati solo in situazioni d'emergenza (d'intesa con la BLEs)
Pompa a immersione	
Assortimento di tubi per l'acqua non preparata	

9.4 Utilizzo

9.4.1 Sacco dell’acqua

903 Serve esclusivamente a immagazzinare, trasportare e distribuire acqua potabile.

Sacco dell’acqua con fodera esterna e fodera interna 20 l

904 L’acqua potabile che non è stata resa conservabile deve essere utilizzata entro 48 ore.

905 Conservazione dell’acqua potabile:

- mettere 2 pastiglie di Micropur Classic nel sacco dell’acqua e riempire quest’ultimo con acqua potabile;
- lasciare agire per 2 ore;
- etichettare il sacco indicando la data in cui è stato riempito.

Immagazzinamento:

- per quanto possibile, in un luogo fresco e lontano da sorgenti luminose.

9.4.2 Serbatoio pieghevole 1000 l

906 Serve esclusivamente a immagazzinare e trasportare acqua potabile da utilizzare per cucinare o per la pulizia oppure per riempire sacchi dell'acqua a favore della truppa.

In questo modo, la logistica d'impiego garantisce l'autonomia dell'unità per quanto riguarda l'acqua potabile.

Serbatoio pieghevole con inliner 1000 l

Serbatoio pieghevole aperto

907 L'acqua potabile che non è stata resa conservabile deve essere utilizzata entro 48 ore.

908 Conservazione dell'acqua potabile:

- versare 1 bottiglia (100 ml) di Micropur Classic nel serbatoio e riempire quest'ultimo di acqua potabile;
- lasciare agire per 2 ore;
- etichettare il sacco indicando la data in cui è stato riempito.

Immagazzinamento:

• per quanto possibile, in un luogo fresco e lontano da sorgenti luminose.

9.4.3 Assortimento di tubi per l'acqua potabile

909 Serve esclusivamente a trasportare acqua potabile dalla rete pubblica o dal serbatoio pieghevole.

In situazioni d'emergenza è inoltre utilizzato per trasportare il permeato dall'impianto di preparazione al serbatoio pieghevole.
I tubi sono di colore blu.

Tubo per l'acqua potabile

910 Immagazzinamento:

svuotare e arrotolare i tubi e unire i raccordi.

9.4.4 Assortimento di tubi per le acque di scarico

911 Serve esclusivamente a trasportare le acque di scarico dall'SMS alla canalizzazione o nel serbatoio pieghevole tramite la pompa per le acque di scarico.

I tubi sono di colore verde.

Tubo per le acque di scarico

912 Immagazzinamento:

svuotare e arrotolare i tubi e unire i raccordi.

9.4.5 Pompa per le acque di scarico

913 L’esercizio di questa pompa è descritto nel regolamento 60.003.

Pompa per le acque di scarico

9.4.6 Pompa dell’acqua

914 Serve esclusivamente a trasportare acqua potabile dal serbatoio pieghevole alla cucina mobile oppure al posto di distribuzione dell’acqua.

915 L’esercizio di questa pompa è disciplinato nel regolamento 60.003.

Pompa dell’acqua

9.4.7 Raccordi per l'assortimento di tubi

916 I raccordi consentono l'allacciamento alla rete pubblica dell'acqua potabile sia a partire da un rubinetto domestico che da un idrante.

Raccordi e relativa cassa

9.4.8 Posto di distribuzione dell'acqua

917 Il posto di distribuzione serve esclusivamente a riempire i sacchi dell'acqua con acqua potabile per la truppa.

Posto di distribuzione dell'acqua

9.4.9 Impianto di preparazione dell'acqua potabile

918 In caso di guasto nella rete pubblica oppure di interruzione dell'approvvigionamento idrico civile, o anche nel caso in cui non siano presenti fonti di acqua potabile nella zona d'impiego, l'impianto di preparazione consente di ricavare acqua potabile dalle acque di superficie per rifornire la truppa (situazione d'emergenza).

919 L'impianto è già pronto all'impiego al momento del ritiro presso il centro logistico.

920 L'esercizio è disciplinato nelle istruzioni per l'uso fornite insieme all'impianto e spetta esclusivamente al personale appositamente istruito.

Impianto di preparazione dell'acqua potabile piccolo (per acqua dolce)

9.4.10 Pompa a immersione

921 Serve a trasportare l'acqua di superficie all'impianto di preparazione dell'acqua potabile.

922 L'esercizio della pompa è disciplinato nelle istruzioni per l'uso dell'impianto di preparazione dell'acqua potabile.

Pompa a immersione

9.4.11 Assortimento di tubi per l'acqua non preparata

923 Serve esclusivamente a trasportare l'acqua di superficie all'impianto di preparazione dell'acqua potabile.

I tubi sono di colore nero.

Tubo per l'acqua non preparata

924 Immagazzinamento:

svuotare e arrotolare i tubi e unire i raccordi.

9.5 Manutenzione

9.5.1 Sacco dell'acqua

925 La fodera esterna deve essere pulita con uno strofinaccio umido e poi lasciata asciugare.

Eliminare la fodera interna usa e getta.

9.5.2 Serbatoio pieghevole 1000 l

926 Il serbatoio pieghevole deve essere pulito con uno strofinaccio umido e poi lasciato asciugare.

Eliminare la fodera interna usa e getta.

9.5.3 Assortimento di tubi per l'acqua potabile

927 I tubi devono essere sciacquati accuratamente prima di essere usati per la prima volta.

928 La manutenzione é effettuata secondo le istruzioni della BLEs in occasione del RIDIMA nel centro logistico.

9.5.4 Assortimento di tubi per le acque di scarico

929 La manutenzione viene effettuata secondo le istruzioni della BLEs in occasione del RIDIMA nel centro logistico.

9.5.5 Pompa per le acque di scarico

930 È descritta nel regolamento 60.003.

9.5.6 Pompa dell'acqua

931 È descritta nel regolamento 60.003.

9.5.7 Impianto di preparazione dell'acqua potabile

932 La manutenzione viene effettuata esclusivamente dal personale specializzato della ditta produttrice.

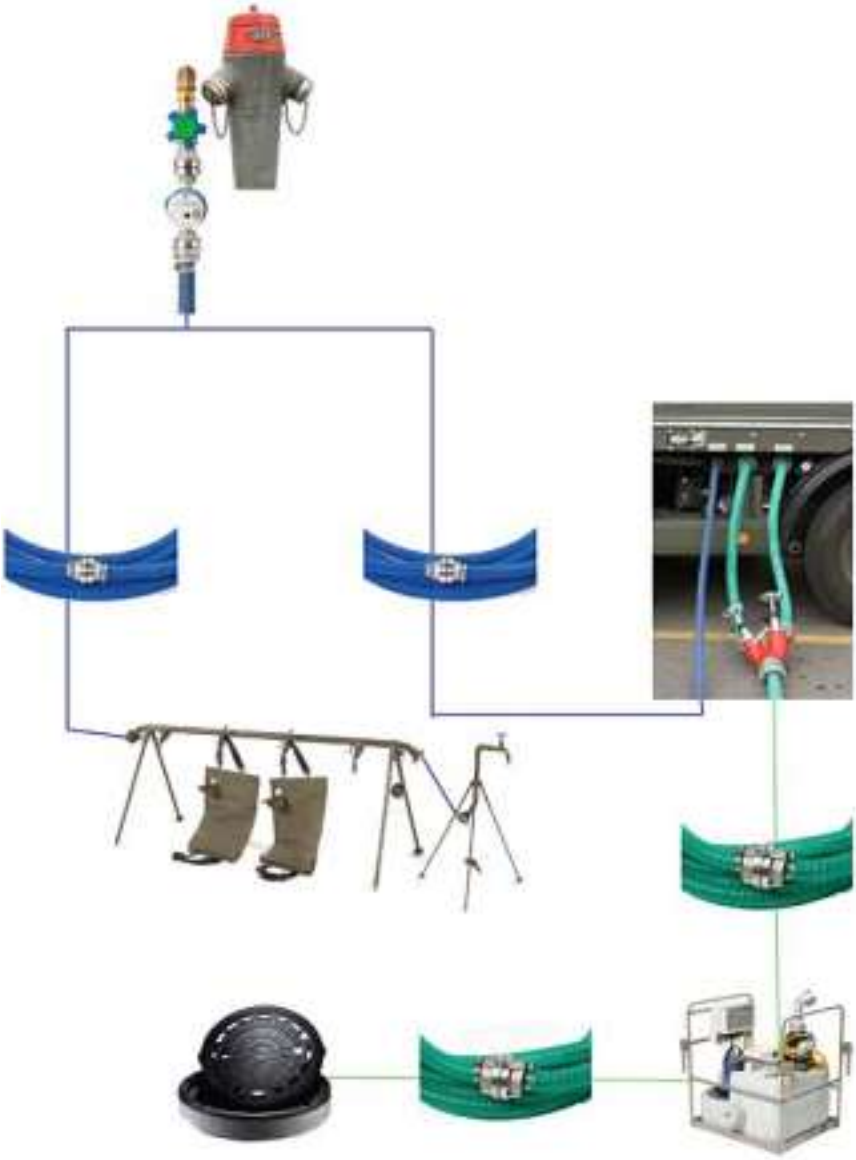
9.5.8 Pompa a immersione

933 La manutenzione è disciplinata nelle istruzioni per l'uso dell'impianto di preparazione dell'acqua potabile.

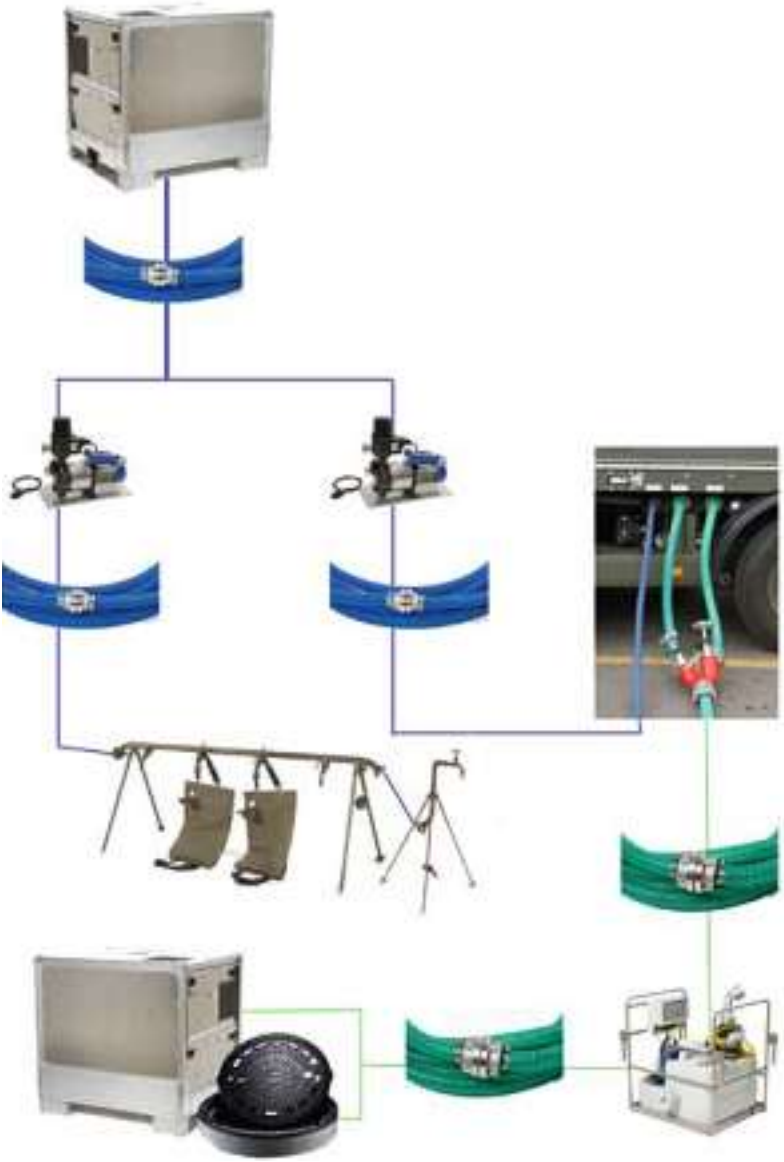
9.5.9 Assortimento di tubi per l'acqua non preparata

934 La manutenzione viene effettuata secondo le istruzioni della BLEs in occasione del RIDIMA nel centro logistico.

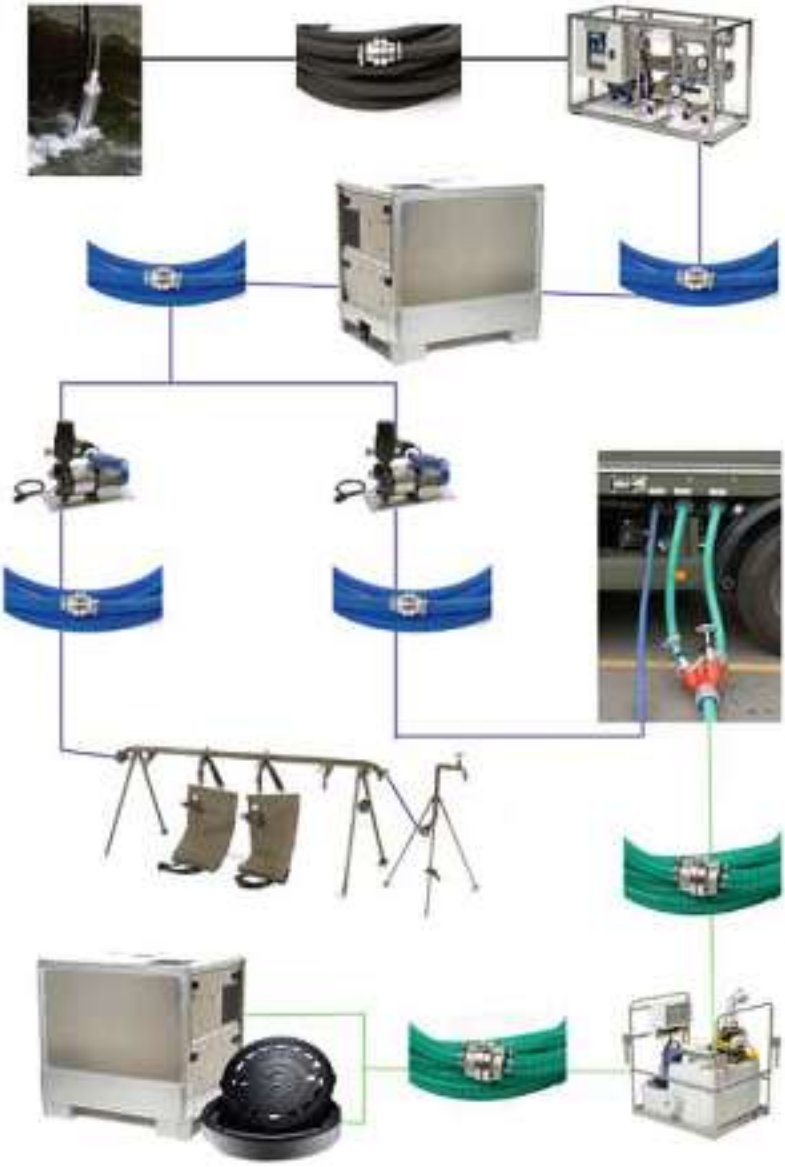
9.5.10 Rappresentazione schematica della situazione ordinaria



9.5.11 Rappresentazione schematica della situazione particolare e straordinaria



9.5.12 Rappresentazione schematica della situazione d'emergenza



9.6 Sicurezza

935 Non lasciare mai in giro tubi aperti.

936 Ciascun tipo di tubo è destinato esclusivamente allo scopo previsto.

937 Per evitare cortocircuiti e scosse elettriche, è necessaria la massima cautela nelle operazioni con acqua e impianti elettrici.

938 L'acqua che é preparata a scopo d'istruzione non deve essere consumata.

10 Contenitori refrigeranti

10.1 Descrizione

1000 Il contenitore refrigerante è impiegato per garantire la catena del freddo e, anche se in maniera limitata, la catena del freddo degli alimenti facilmente deteriorabili.

10.2 Funzioni e responsabilità

1001 Il capocucina, oppure, in sua assenza, il sostituto designato nell'ordine d'impiego, è responsabile del materiale in tutti i processi della sussistenza.

10.3 Mezzi

1002 Il contenitore refrigerante comprende stoviglie gastronorm e cavi elettrici con raccordi per 230 V e 12 o 24 V.

Contenitore refrigerante con cassa GN

Retro del contenitore refrigerante con istruzioni per l'uso e cavo elettrico

10.4 Utilizzo

1003 È preferibile installare il contenitore refrigerante in un luogo fresco e lontano da sorgenti luminose. La superficie del luogo di ubicazione deve essere orizzontale e piana.

1004 La messa in funzione e l'esercizio del contenitore refrigerante sono disciplinati nelle istruzioni per l'uso.

10.5 Manutenzione

1005 La pulizia e l'immagazzinamento del contenitore refrigerante sono disciplinati nelle istruzioni per l'uso.

Contenitore chiuso (durante l'esercizio)

Circolazione dell'aria garantita (per l'immagazzinamento)

10.6 Sicurezza

1006 Per evitare sia danni alle persone che danni materiali, l'apparecchio va trasportato e montato da almeno due persone.

Possono essere accatastati uno sopra l'altro al massimo 3 apparecchi, che devono essere assicurati per evitare che cadano.

1007 Le prescrizioni di sicurezza e l'eliminazione dei guasti sono disciplinati nelle istruzioni per l'uso.

Appunti

NDEs 306-3446
SAP 2546.3329
RegI 60.002 i